
RACHELE

BIANCO COLLINE
PESCARESI IGP



DATI ANALITICI

Alcol: 12,80 - 13,20 % v/v

Zuccheri: 0,10 - 0,20 g/l

pH: 3,20 - 3,30

Acidità totale: 5,50 - 6,00 g/l

Acidità volatile: 0,20 - 0,25 g/l

ABBINAMENTI

Aperitivo, crudi di pesce e di carne, risotto ai frutti di mare.

UVA

ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Capestrano a 450 m s.l.m. all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

L'areale è caratterizzato da elevate escursioni termiche che preservano l'acidità e migliorano la sintesi degli aromi. Il suolo, di matrice ciottolosa-sabbiosa, è ideale per conferire ai vini sapidità.

VINO

VIGNETO

Uvaggio di varietà bianche. Densità di 5200 ceppi/ha, resa di 120 q/ha, raccolta meccanica verso la metà di settembre.

VINIFICAZIONE

In bianco: pressatura soffice e successiva decantazione statica. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a 14 - 16 °C.

AFFINAMENTO

In acciaio e successivo affinamento in bottiglia. Da conservare a 14-16°C e consumare preferibilmente entro i 24 mesi dalla vendemmia.

ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Al naso si presenta elegante, con spiccate note di agrumi e frutta tropicale; all'assaggio è pieno, i sentori fruttati ben si bilanciano con le note minerali e sapide. Lunga persistenza e grande eleganza.